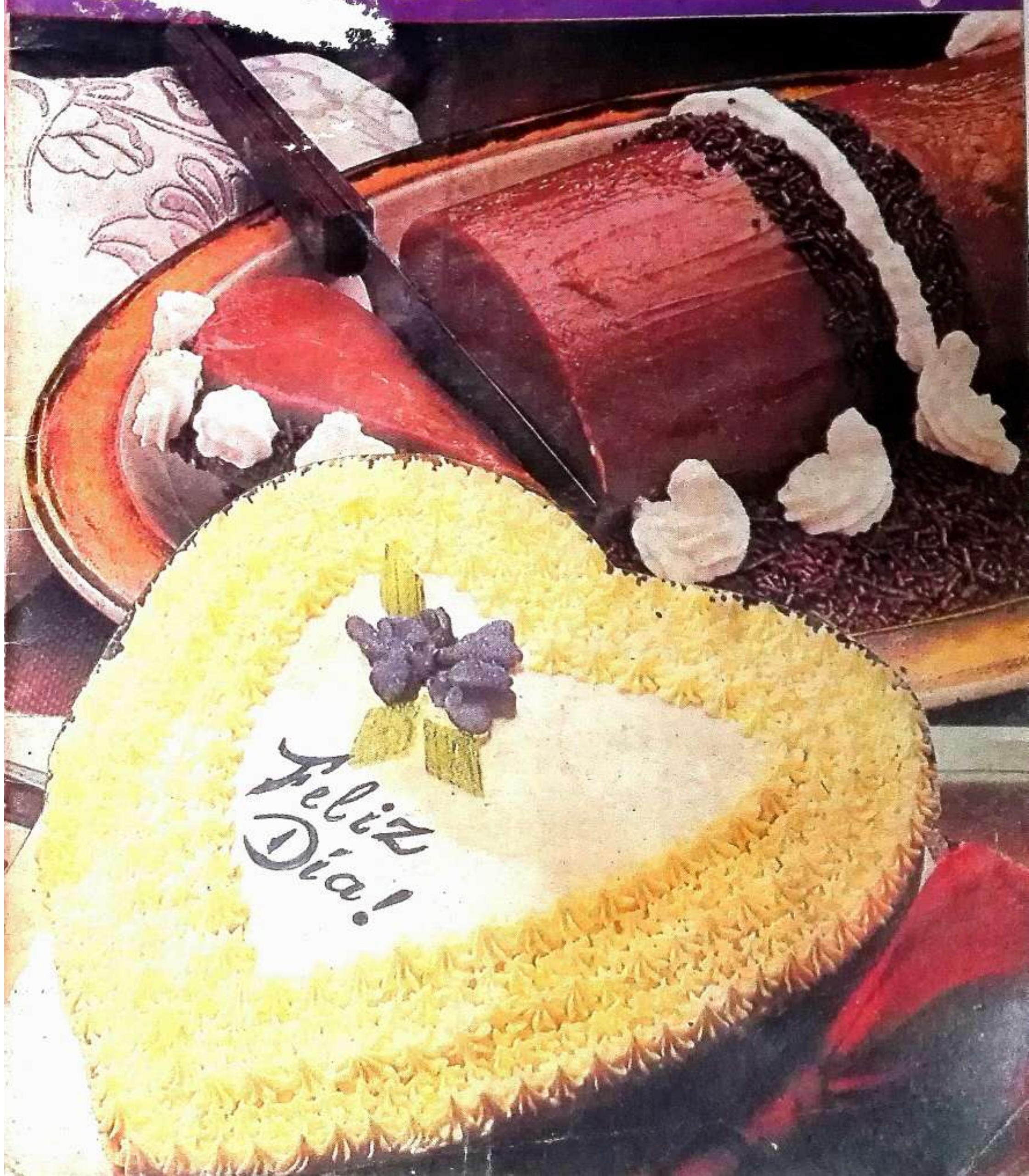
LO MEJOR EN REPOSTERIA 2



INDICE DE REPOSTERIA 2

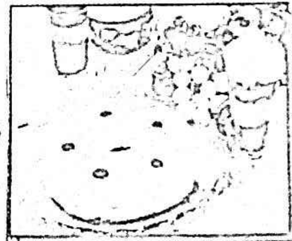
Antesala

Dulce a la vida

SECCION ESPECIAL DE LA OBRA

(Pagina central)

Lo mejor de la repostería internacional





Creación, selección y diseño, propiedad de la editora.
* Hecho el depósito de ley.

jefatura editorial
Fernando
Grados Laos

selección de textos:
Olga Quiroga V.

arte
Elias Osorio
Amaro

* Se terminó de imprimir en los talleres gráficos de la Distribuidora Chirre S.A.

PROLOGO

La importancia de la Repostería en las mesas familiares se remonta a tiempos inmemoriales. Nuestras abuelas eran expertas en dichos menesteres y aquilataban al postre en su verdadera dimensión.

Y no sólo se preocupaban por deleitar el paladar de los suyos, sino que ofrecían un manjar rico en proteínas y carbohidratos, tan necesarios para el desarrollo y conservación de nuestro organismo. Por eso es que esas exquisitas recetas perduran en el tiempo y han sabido traspasar las barreras del continente.

Dimos un primer paso con Repostería I, pero era insuficiente. Con esta edición, esperamos cumplir con la gran demanda de solicitudes que anhelan conservar nuevas recetas y que desean aprender aquellos consejos y secretos de la gran repostería local e internacional.

La Editora

SANGUITO

INGREDIENTES

* 1 taza de harina de trigo tostada
* 1/2 taza de harina de arveja
* 1 zanahoria mediana
* 6 cucharadas de aceite
* 1/2 taza de azúcar rubia
* 1 taza de agua hervida

PREPARACION

Tostar la harina bastante rato, con la zanahoria rallada, después de haberla tostado, cernirla, agregar el azúcar rubia, las 6 cucharadas de aceite, luego incorporar las 2 tazas de las harinas; echar el agua hervida.
Se mezcla enérgicamente.

ALFAJOR CON MANJARBLANCO

INGREDIENTES

* 4 tazas de harina sin preparar.
* 6 cucharadas de azúcar molida
* ralladura de un limón
* 1.1/2 taza de margarina
* 2 tazas de manjarblanco
* azúcar molida

PREPARACION

* Cernir la harina con el azúcar, incorporar la margarina con la ayuda del mezclador, agregar la ralladura del limón.
* Amasar primero, en porciones pequeñas (ésta masa es difícil de unir), para luego mejorar la masa.
* Formar redondelas de 25 cmts. de diámetro, pincharlas con un tenedor y acomodarlas en latas de hornear.
* Hornear en 175º C hasta que doren ligeramente.
* Retirar, enfriar y unir con el manjarblanco, espolvorear con azúcar molida.

ROSQUITAS CROCANTES

INGREDIENTES

* 4 tazas de harina cernida
* 1/2 cucharadita de nuez moscada
* 1/4 cucharadita de canela molida
* 1.1/4 cucharadita de sal
* 1 cucharadita de bicarbonato de soda
* 1/2 cucharadita de crémor tártaro
* 2 cucharadas de manteca vegetal
* 3/4 taza de azúcar
* 4 yemas de huevo bien batidas ó 2 huevos y 1 yema
* 1 taza de leche o agua.

PREPARACION

* Se cierne la harina, sal, bicarbonato y el crémor tártaro 3 veces.
* Se baten la manteca y el azúcar hasta que estén cremosos.
* Se añaden las yemas y luego la leche, batiendo bien cada vez, se agregan los ingredientes secos y se mezcla todo hasta que quede una masa uniforme.
* Tocándola lo menos posible, se estira sobre una tabla enharinada, dejándola de 1 cm. de espesor.
* Se deja reposar sobre la mesa unos 20 minutos y se corta con un cortapasta para rosquitas.
* Se frien en abundante aceite caliente hasta que las rosquitas estén doradas de un lado, y luego se dan vuelta.
* Se dejan escurrir sobre papel absorbente.
* Da unas 2 docenas.
* Si se usa leche dulce en lugar de agua, omitirse la soda y el crémor tártaro y agréguese 4 cucharaditas de polvo de hornear.

Recomendación: La masa para las rosquitas debe ser suave y si se deja reposar por 20 minutos más, resulta recomendable para cortar y manejar.

MAZAMORRA DE CHANCACA

INGREDIENTES

* **2 tazas de harina especial**
* **1 tapa grande de chancaca**
* **4 tazas de agua**
* **1 raja grande de canela**
* **clavo de olor**
* **anís**
* **cáscara de naranja**
* **1 taza de leche evaporada**
* **azúcar al gusto**
* **canela molida**

PREPARACION

* Desmenuzar la chancaca, ponerla en una olla con agua que la cubra, canela, clavo de olor, anís, cáscara de naranja, hervir por 10 minutos y colar.
* Mezclar la harina con la leche, unir lo anterior, llevar al fuego moviendo constantemente hasta que cocine.
* Vaciar en una dulcera espolvoreando canela molida.
* El grosor depende de la cantidad de harina.

BUDIN DE SEMOLA

INGREDIENTES

* 125 grs. de sémola
* 1 litro de leche fresca
* 1 taza de azúcar
* 1 cucharadita de vainilla
* 1 cucharada de margarina
* ralladura de 1 limón
* 8 yemas
* 2 claras a la nieve

SALSA PARA CUBRIR EL BUDIN

* 4 yemas
* 4 cucharadas de azúcar molida
* 2 cucharadas de oporto

PREPARADO

* Hervir la leche, añadir la sémola en forma de lluvia, mover constantemente, cocer por 20 minutos a fuego lento.
* Retirar y agregar el azúcar, vainilla, margarina, yemas ligeramente batidas, oporto, ralladura y las claras.
* Vaciar en una budinera, engrasada de 23 cms, de diámetro y espolvorear con azúcar molida.

Conviértase en...
UNA BUENA REPOSTERA



Verifique que estén al alcance de la mano todos los ingredientes y elementos necesarios para la elaboración de sus postres.

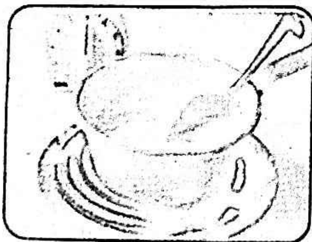
Respete medidas y proporciones dictadas en cada una de las recetas y recomendaciones.

Para caramelizar un molde , es conveniente hacerlo añadiendo unas cucharadas de agua al azúcar.

El Chocolate debe deshacerse siempre a baño maría, incluyendo una cucharada de agua o de mantequilla.

Un baño de azúcar puede hacerse más decorativo proporcionándole diversos colores. Ejemplos: Para el verde es conveniente utilizar zumo de espinacas; para el amarillo, yema de huevos.

Cuanto más blanco sea el azúcar, menos vitaminas contendrá, en oposición al azúcar rubia, que sí las contiene en abundancia.



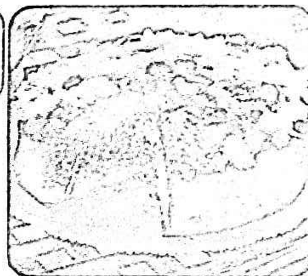
Para que la leche al hervir no se adhiera al fondo de la olla, debe écharse en éste (antes de depositar la leche) 1 cucharadita de azúcar.

Si usa aceite en postres, debe ser de mejor calidad.

Al batir la nata fresca para preparar *Chantilly,* debe tenerse cuidado de no batir demasiado, pues se transformará en mantequilla.

Para saber si una crema está bien cocida, deben darse unas vueltas rápidamente con una cuchara de madera en la dirección de las agujas de un reloj. Sacar luego la cuchara y si entonces la crema empieza a dar vueltas en sentido contrario, es que ya esta en su punto.

Bizcochos y algo más...



Si su bizcocho recién preparado se pega en el fondo del molde, ponga a éste boca abajo y coloque encima una cubeta de hielo. Espere y se desprenderá.

Cuando tenga que alternar harina y leche entre sus ingredientes, al preparar sus bizcochos, les aconsejamos que debe empezar y terminar con harina.

Para saber si su bizcocho está listo, debe pincharse con un palillo de madera (escarbadientes o fósforo). Si sale limpio, es que ya está cocido; de lo contrario sale con adherencias de la preparación.

De los limones...

Si quiere preparar una limonada para calmar su sed, le recomendamos sumergir los limones 15 minutos antes en agua caliente. Super reconfortante. Y si quiere conservar una rodaja partida, colóquelo en un platito con agua y sal. Se conservará.

PASTEL DE CHOCLO

INGREDIENTES

* 6 choclos rallados
* 2 tazas de azúcar
* 1/2 taza de mantequilla
* 1 litro de leche fresca
* 4 yemas de huevo
* 100 grs de pasas
* 100 grs de guindones cortados
* 1 copita de oporto

PREPARACION

* Se rallan los choclos y se le agrega el azúcar y la mantequilla.
* Se pone al fuego lento y se le va echando la leche. Se incorpora las pasas, guindones y la copita de oporto.
* En un molde engrasado se agrega el preparado. Batir las yemas depositar encima del recipiente.
* Llevar al horno.
* Se prueba introduciendo una pajita en el centro del pastel, si sale seca, el pastel ya está listo.

BORRACHITOS

INGREDIENTES

* 6 huevos
* 6 cucharadas de harina preparada
* 3 cucharadas de azúcar

Almíbar:

* 1 taza de azúcar
* 2 tazas de agua
* 1 copa de licor al gusto
* cáscara de naranja
* clavo de olor

PREPARACION

* Preparar un merengue con las 6 claras y azúcar a punto de nieve, incorporar las yemas y harina en forma de lluvia.
* Vaciar la preparación en moldecitos individuales enmantequillados y llevar al horno por 15 minutos.
* Con el azúcar, agua, cáscara de naranja, clavo de olor, preparar un almíbar suave.
* Una vez frío, agregar el licor y pase por esto los bizcochitos.
* Adornar con mermelada o crema chantilly.

PANQUEQUES

INGREDIENTES

* 1 taza de harina especial
* 2 cucharaditas de polvo de hornear
* 1/2 cucharadita de sal
* 2 cucharadas de azúcar
* 1 huevo
* 1 taza de leche
* 2 cucharadas de margarina derretida

PREPARACION

* Cernir los ingredientes secos, batir el huevo, agregar la leche y margarina.
* Freir los panqueques en una sartén ligeramente engrasada.
* Servir con miel.

KEQUITOS DE COCO

INGREDIENTES

* 125 grs. de mantequilla
* 1 taza de coco cortado en cuadritos
* 1/2 cucharadita de sal
* 1 cucharada de polvo de hornear
* 3 huevos
* 1 taza de azúcar
* 2.1/2 tazas de harina
* 1 taza de leche

PREPARACION

* Cubrir el recipiente de su licuadora, poner en alta velocidad y echar el coco poco a poco por la abertura de la tapa hasta quedar bien picado.
* Si es necesario pasar rápidamente a baja velocidad y regresar a alta velocidad.
* Sin parar el motor, agregar los huevos, la mantequilla y seguir batiendo un minuto y medio.
* Seguir agregando la leche y el azúcar y batir 10 segundos más.
* Verter en un tazón y mezclar bien con la harina.
* Poner en moldes individuales y hornear 15 minutos.

POSTRE DE PAPAYA EN ALMIBAR

INGREDIENTES

* 1 kg. de papaya
* 1 cucharadita de vainilla
* 1/4 kg. de azúcar (1 taza)

PREPARACION

* Se pone el azúcar con una taza de agua hasta tomar punto.
* La papaya se pela, se corta en 8 pedazos y se pone en almíbar hasta que esté transparente.
* Antes de sacar se le echa la esencia de vainilla y un poquito de margarina para que brillo.

GALLETITAS AFRICANAS

INGREDIENTES

* 1 taza de harina preparada
* 100 grs de mantequilla
* 1/2 taza de cocoa
* 3 cucharadas colmadas de azúcar
* 3 yemas de huevo duro
* 1/2 huevo crudo
* azúcar en polvo
* guindas
* marrasquinos

PREPARADO

* Amasar todos los ingredientes por más o menos 5 minutos, extender la masa dejándole un grosor de 1/2 cmt.
* Cortar con un vaso del tamaño deseado, colocar en una lata enmantequillada y llevar al horno (300ºF) por más o menos 1/4 de hora.
* Espolvorear con azúcar en polvo y adornar al gusto con mermelada o crema chantilly.

* Cuando se agregan las claras batidas a punto de nieve a las tortas, hay que mover para mezclar suavemente.
* Al sacar los merengues del horno hay que dejarlos en la misma plancha, medio minuto para despegarlos con mas facilidad.

HUMITAS DULCES

INGREDIENTES

* 6 choclos
* 1 taza de leche
* 2 cucharadas de margarina
* 1/2 taza de azúcar
* 1 cucharadita de canela molida
* 100 grs. pasas

PREPARACION

* Licuar los choclos desgranados con la leche, calentar la margarina y vaciar la preparación juntamente con el azúcar, canela, pasas.
* Cocinar a fuego lento, revolviendo continuamente hasta que la mezcla esté brillante, retirar y enfriar. Tomar una panca de choclo, poner una cuchara de masa, una de manjarblanco, otra de masa y cerrar bien.
* Acomodar encima de las corontas con un poco de agua en la cacerola, para cocerlos al vapor por 10 minutos
* Las pancas de choclo se pasan por agua hervida para suavizarlas.

COQUITOS DE LA ABUELA

INGREDIENTES

* 250 grs de coco rallado
* 1 papa cocida sancochada del día anterior (con cáscara)
* 5 huevos
* 150 grs. de azúcar
* 1 trozo de cáscara de limón.

PREPARACION

* En la picadora o procesadora, picar la cáscara del limón y el azúcar hasta obtener azúcar lustre.
* Trabajar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
* Esta operación puede hacerse con la procesadora o batidora manual.
* Untar una plancha con mantequilla y hacer pequeños montoncitos de masa, se les da forma afilada con las puntas de los dedos.
* Calentar el horno graduado de 190º C ó 375º F., cocer los coquitos de 15 a 20 minutos hasta que estén doraditos en la superficie.

HELADO DE INVIERNO

INGREDIENTES

* 1 litro de leche
* 4 cucharadas de harina s/preparar
* 2 tazas de azúcar
* 2 plátanos
* 4 huevos
* 1 cucharada de mantequilla.
* 50 grs de cocoa
* 1 ralladura de limón

PREPARACION

* Mezclar la leche, harina, azúcar (1 taza), ralladura de limón en una olla, llevar a fuego suave por 10 minutos revolviendo continua-mente.
* Ya listo vaciarlo en copas o platos individuales.
* Preparar con las claras y el azúcar un merengue a punto de nieve.
* Incorporar los plátanos picados finos.
* Colocar sobre la crema anterior una porción de merengue y decore con cocoa cocida en poca agua dejándola espesar.

PANCITOS DE MANZANA

INGREDIENTES

* 200 Grs. de harina preparada
* 3 cucharaditas de polvo de hornear
* una pizca de sal
* 2 cucharadas de azúcar molida
* 1 huevo
* 1/2 taza de leche
* 2 cucharadas de aceite
* 1 taza de manzanas en daditos.

PREPARACION

* **Cernir la harina con el polvo de hornear, sal y azúcar.**
* **Batir el huevo con la leche, mezclar con lo anterior, formando una masa lisa; agregar el aceite y la manzana.**
* **Engrasar moldecitos pequeños, vaciar la preparación.**
* **Hornear en 350º F por más o menos 30 minutos.**

CONSEJOS UTILES PARA UNA BUENA REPOSTERA

*La masa para pasteles, preparada sobre madera, se trabaja mejor.

* Si las tortas se han dorado demasiado, se las cubre con un papel enmantecado, ésto evita que sigan tostándose.
* Para guardar las tortas se envuelven en papel impermeable y se las coloca dentro de un tarro perfectamente cerrado con un pedazo de pan



* Las masas se pintan con huevo batido para darles un dora-do más perfecto. El brillo se obtiene con azúcar impalpable espolvoreada sobre ma[sas y pasteles, antes de introducirlos al horno

*Para pintar con mermelada, ésta debe ser pasada por colador fino y en una cacerolita en la cual se agrega una cucharada de azúcar molida y una de agua, por cada cucharada de mermelada. Se deja hervir unos minutos. Esta operación la torna b rillante, se usa tibia o caliente, núnca fría

* Las cremas deben hacerse de preferencia, en tazones enlozados y con batidor de alambre.
* Las tortas y masas deben desmoldarse sobre rejillas de alambre a fin de que se enfríen más rápidamente.
* Para que las pasas no se vayan al fondo de los bizcochos, hay que envolverlas, previamente en harina.

Las pasas en general, se limpian colocándolas en un cernidor con un poco de harina y agitándolas por unos minutos.

HELADOS



Para conseguir una acertada elabo-ración de los postres, helados conviene tener en cuenta una serie de requisitos:

* El congelador debe estar recien descongelado, sin es-carcha y con el termostato al máximo, una hora antes de introducir el helado.

Durante la congelación debe procurarse no abrir la puerta del congelador.

* Calcular exactamente la cantidad de azúcar. El exceso de azúcar dificulta la congelación.

MANJAR-BLANCO DE PALLARES

INGREDIENTES

* 1/2 kg. de pallares.
* 1 taza de leche evaporada
* 3 tazas de azúcar
* 1 raja de canela grande
* 3 clavos de olor

PREPARACION

* Remojar los pallares la víspera y pelarlos.
* Licuarlos una vez cocidos, vaciar en una cacerola, añadir la leche, canela, clavo y azúcar.
* Cocer moviendo constantemente hasta que tome punto (que se vea el fondo).
* Vaciar en una dulcera, espolvoreando con canela molida.

BIZCOCHO ECONOMICO

INGREDIENTES

* 1 y 1/2 taza de harina s/ proparar.
* 1/2 taza de chuño
* 3 cucharaditas de polvo do hornoar
* 1 taza de margarina
* 100 grs. do pasas
* 100 grs do nuecos picadas
* 1/2 taza do locho
* 6 huevos
* 2 cucharadas do miel de chancaca
* 3/4 taza do azúcar

PREPARADO

* Batir la margarina, agregarle poco a poco el azúcar, luego la miel, huevos uno a uno, batiendo bien después de cada adición.
* Agregar los ingredientes secos cernidos, alternando con la leche y al último las frutas enharinadas.
* Engrasar y enharinar un molde de 25 cms de diámetro, vaciar la mezcla y hornear en 175º C por 3/4 de hora.

MASA PARA PASTELES

INGREDIENTES

* 1/2 kg. de harina
* 50 Grs. de levadura de panadero
* 25 Grs. de azúcar
* 1/2 vaso de agua
* 400 grs. de mantequilla o manteca

PREPARACION

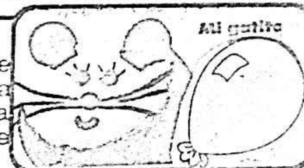
* Todas las operaciones de masa deben hacerse en un ambiente fresco.
* Deshacer la levadura con el agua y trabajarla después con la sal, azúcar y la harina hasta que quede una masa consistente.
* Formar un bola con la masa.
* Espolvorear con harina, estirarla formando una cruz y poner en el centro la mantequilla o manteca que debe estar blanda para que se pueda trabajar, la misma que será envuelta por la masa
* Estirar hasta formar una placa alargada.
* Doblarla en tres partes, llevando las puntas hacia el centro.
* Dar media vuelta, o sea que la parte que miraba hacia adelante ahora mire hacia un lado.
* Volver a estirar la masa.
* Cada una de estas operaciones se denomina una vuelta sencilla.
* Se deben dar 6 vueltas sencillas.
* Entre vuelta y vuelta esperar unos 10 minutos.
* Una vez que se le han dado las vueltas, se envuelve en un paño y se deja reposar unas dos horas.
* Entonces se puede utilizar.



¡CUMPLEAÑOS FELIZ!

* Dulces y rápidas recetas para ese día especial

TORTA HELADA: UN GATITO MIMADO



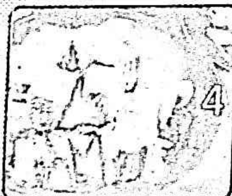
Forre con papel de aluminio un molde de 23 cm. Llénelo con 8 tazas de helado con galletitas. Congélelo por 3 horas. Prepare y enfríe un paquete de mezcla de chocolate para tortas de unos 550 gramos para hacer 2 capas de 23 cms. cada una. Coloque una de ellas en un plato. Desmolde el helado sobre esta capa. Retire el papel de aluminio. Cubra el helado con la otra capa de torta

* Coloque en un recipiente 1/2 taza de crema de leche, 1/4 de taza de azúcar de repostería y 1 cucharadita de extracto de vainilla. Bata bien hasta que esté espeso. Cubra la torta con esta mezcla. Coloque 2 galletas tipo sandwich y 2 rodajas de naranja cristalizada para formar las orejas del gatito. Con 2 gomitas verdes y una negra forme los ojitos y la nariz. Con bolitas de regaliz cortadas a lo largo en 3, forme los bigotes. También pueden usarse pedacitos de éste para las pestañas. Corte caramelo rojo en forma de anillo por la mitad y coloque una parte como la boca. Congele por 12 horas. (16 personas)

NUBECITAS

Hechas con bolitas de torta recubiertas con coco rallado.

SANDWICHITOS



Hechos con pan integral y pan blanco con capas alternadas de queso, jamón, mantequilla de maní, tomate, lechuga, etc...

COPAS DEL 1ER. AÑITO

Llene 8 copas con helado de su sabor favorito. Pueden utilizarse dos sabores para dar colorido. Decore cada copa con caramelitos surtidos y coloque 1 velita de cumpleaños. Adorne con galletitas de animalitos. Atele a cada una con un lacito de colores (Ver foto)



BOCADITOS DE PAPA

*Cocinar en agua con sal 1 kg. de papas. Enfriar. Deshacer con 2 cucharadas de manteca. Revolver bien para hacer masa fina. Agregar 3 yemas de huevo y perejil picado. Sazonar con sal y pimienta. Hacer las croquetas en forma de bastoncitos, pasándolos por huevo y pan rallado. Freir en aceite caliente.

CONOS DE POP-CORN

Se endulzan con miel y si gusta, puede incluso colorearlos.

LA TORTUGUITA CLOTILDE

* De un helado de 2 sabores (4 tazas), sirva una gran bola en 4 platos de postre. Presiónelas para aplastarlas ligeramente. Forme las patitas con 4 pecanas o nueces. De 1/2 kilo de uva italia sin semillas, corte 2 pequeñas "x" en cada una de 4 de ellas.

* De chocolate forme los ojitos, presionando en cada una de las "x". Coloque c/u de estas uvas delante de c/ bola de helado para formar las cabecitas.

* Congele 1/2 hora. Corte las uvas por mitad, a lo largo. Cubra el helado con ellas formando la concha. Congele 2 horas. Decore el resto con chocolate derretido.



LA CREMA PASTELERA

INGREDIENTES

* 1 litro de leche
* 250 grs. de azúcar
* 6 yemas de huevo
* 100 grs. de maizena
* la cáscara de un limón
* 1 raja de canela grande



PREPARACION

* Se pone al fuego una cacerola con la leche, corteza del limón y la canela.
* Aparte mezclar bien las yemas con el azúcar y la maizena.
* Esta operación puede hacerse a mano o con batidora pero es aconsejable lo primero
* Cuando la leche comienza a hervir, se retira del fuego, y se va echando despacio sobre la mezcla de huevos, azúcar y fécula de maíz removiendo vigorosamente, para que las yemas no cuajen (Hacerlo sucesivamente).
* Para evitar esto porcance se puede dejar enfriar la leche unos minutos.
* Se pone de nuevo la mezcla al fuego y se irá removiendo sin parar, formando ochos con la espátula, hasta que se forme la primera burbuja de ebullición.
* Se retira la crema del fuego que se remueve unos momentos.
* Trasladarla a un recipiente de porcelana o cristal y se removerá unos minutos.
* Una vez fría debe adquirir una consistencia muy espesa, adecuada para rellenar pasteles con la ayuda de la manga o decorador.
* Esta crema tiene múltiples aplicaciones en repostería, para rellenar pasteles, pastelillos, dulces o tortas, y también como base para confeccionar las tortas de frutas.

WAFFLES

INGREDIENTES

* 1/3 taza de mantequilla derretida y fría
* 3 cucharaditas de polvo de hornear
* 1/2 cucharadita de sal
* 1.1/2 tazas de harina
* 1 taza más 2 cucharadas de leche
* 1 cucharadita de vainilla
* 2 huevos.

PREPARACION

* En un tazón cernir la harina con el polvo de hornear, sal, azúcar.
* Mezclar los huevos por un minuto, añadiéndole leche y vainilla, los ingredientes secos cernidos y finalmente la mantequilla.
* Unir bien.
* Vaciar la mezcla en la wafflera, previamente calentada y dejarla cocer el tiempo suficiente.
* Servir enseguida con miel y un trozo de mantequilla.

CACHANGAS

INGREDIENTES

* 200 grs. harina sin preparar
* sal al gusto
* 1 huevo
* 1/2 taza de manteca
* 1/4 taza de aceite
* 1/2 taza de agua

PREPARACION

* En un tazón echar la harina, hacer un hoyo en el centro y añadir todos los otros ingredientes, luego amasar para ir juntando todo, dejar reposar ésta masa por 30 minutos.
* Después de este tiempo extender pequeños rollos sobre una mesa enharinada, luego pasar con un rodillo hasta que tome la forma de un plato pequeño, hacerle 4 incisiones y luego freirlas.

HELADO DE COCO

INGREDIENTES

* 1/2 litro de leche
* 150 grs. de coco rallado
* 4 huevos
* 150 grs. de azúcar

PREPARACIÓN

* Romper los huevos y separar las claras de las yemas.
* Llevar la leche al fuego, con el coco, y retirarlos en el momento que empieza la ebullición.
* Colocarr en una cacerola el azúcar y las yemas.
* Batir con el batidor hasta que quede una masa espumosa.
* Agregar poco a poco la leche removiendo bien; colocar la cacerola a fuego muy bajo, es preferible con una plancha antes de llevar la cacerola a la cocina; cocer la crema sin dejar de removerla hasta que comience a espesar.
* Retirarla del fuego y situarla dentro de un recipiente con agúa fria.
* Cuando la crema se haya enfriado completamente, se colocará bien en un molde o en las cubetas de hielo y se removerá la primera hora para evitar que se cristalice.

¿SABE PREPARAR EL AZUCAR IMPALPABLE?. Es muy fácil. coloque el azúcar blanca corriente en la licuadora y prenda la maquina, y se encargara de pulverizarla.
También se le conoce como azucar lustre, molida o en polvo.

DULCE DE SEMOLA

INGREDIENTES

* 150 grs. de sémola
* 100 grs. de pasas
* 1/2 taza de leche
* 100 Grs. de azúcar
* 4 huevos
* 1 cucharadita de vainilla

PREPARACION

* Poner al fuego la leche con el azúcar .Cuando comience a hervir, echar la sémola en forma de lluvia .
* Cocer sin dejar de remover hasta que la sémola comience a espesar.
* Retirar del fuego, batir 2 huevos y 2 yemas con la crema de leche.
* Añadir a la masa.
* Batir las 2 claras restantes a punto de nieve.
* Agregarlas pasas a la masa y al final las 2 claras removiendo delicadamente.
* Poner en un molde engrasado con mantequilla.
* Cocer en el horno durante 35 minutos.
* Antes de incorporarla las pasas a al dulce, es aconsejable dejarlas remojar en ron o cognac.

PAN DE MANI

Derretir 3 cucharadas de azucar rubia con 3 cucharadas de mantequilla; vaciar sobre un molde y disponer, encima, una taza de mani tostado y picado. Cernir dos tazas de harina con una cucharadita de polvo de hornear y una de sal. Batir un huevo y agregarle azucar rubia hasta que esté esponjoso; añadir una cucharada mas de mantequilla. un vaso de leche; remover y llevar al horno.

TORTA DE NARANJA

INGREDIENTES

* 1.1/2 cucharadita de polvo de hornear
* 1/4 cucharadita de crémor tártaro
* 4 claras de huevo
* 1/2 taza de azúcar granulada
* 1 cucharada de naranja rallada
* 2 tazas de harina preparada cernida
* 6 cucharadas de jugo de naranja
* 1/4 de taza de aceite para ensalada
* 2 yemas de huevo
* 1/4 taza de azúcar molida
* 1/4 cucharadita de sal

PREPARACION

* Batir con un batidor de mano las claras y el crémor tártaro hasta quedar espumosas, seguir batiendo agregando poco a poco 1/2 taza de azúcar granulada, hasta que las claras estén bien duras y el azúcar incorporada. Poner los ingredientes restantes en el recipiente, tapar y mezclar en baja velocidad hasta que estén tersos (como un minuto). Vaciar esta mezcla en las claras, envolviendo suavemente hasta que esté bien incorporado, verter en un molde de corona de 23 cms. sin engrasar y hornear 50 minutos. Cuando esté perfectamente frío, desprenderlo del molde aflojando de los lados y del centro con una espátula. Espolvorear por encima con azúcar molida o cubrir con azucarado.

MELON RELLENO.- Cortar un melón por la parte ancha en dos pedazos. Despojarlo de la pulpa, separando las pepas y la parte fibrosa. Llevar la pulpa a un tazón enlozado y mezclarlo con tajadas de melocotón, plátano y frutas confitadas; agregar una copa de oporto y canela molida. Mezclar bien y rellenar las cáscaras vacías del melón. Servirlo muy frío.

TORTA SELVA NEGRA

INGREDIENTES

* Base: Bizcochuelo común (Preparado) agregando 2 cucharadas de cocoa
* 50 grs de mantequilla
* 1/2 taza de azúcar en polvo
* 1 cucharada de cognac
* 1/2 taza de mermelada
* 1 tarro de frutas en conservas.
* 1/2 litro de crema chantilly
* 1/2 taza de cerezas confitadas
* 1 cucharada de ron

PREPARACION

* Partir por la mitad el bizcochuelo, rociar con la mitad del jugo de frutas, colocar una capa de mantequilla previamente batida con el azúcar en polvo y cognac, luego otra capa de mermelada y otra de frutas picadas fino.
* Colocar la otra mitad del bizcochuelo, rociar con el jugo restante y por último cubrir por completo con la crema chantilly.
* Adornar con las cerezas enteras.

DULCES AL TOQUE

POSTRE DE NUECES.- Mezclar dos latas de leche condensada con seis yemas de huevo y llevar al fuego para que tome punto. Añadir 1/2 taza de nueces picadas y las claras a punto de nieve. Hacer almíbar, agregando un vaso de oporto y unir todo. Cuando está listo se vacía en una dulcera y se decora con el resto de las nueces.

FLAN DE CHOCOLATE.- Tapizar un molde con masa de torta; pincharlo con un tenedor para que no se levante y colocar dentro una crema preparada con leche y chocolate o cocoa, sazonada con unas gotas de vainilla. Espolvorear azúcar y llevarlo al horno, hasta que el azúcar se forme caramelo.

BIZCOCHO DE MANZANA

INGREDIENTES

* 3 manzanas grandes
* 4 huevos
* 150 grs. de azúcar
* 150 grs. de mantequilla blanda
* 150 grs. de harina
* 2 cucharaditas de levadura
* 1 copita de coñac.

PREPARADO

* Pelar las manzanas, partirlas por la mitad y eliminar el corazón, cortarlas en lonjas delgadas. Se trabajan en un tazón, a mano o en batidora, los huevos, la mantequilla y el azúcar hasta obtener una masa espumosa que haya crecido en volumen. Con la batidora esta operación se prolonga unos 3 a 4 minutos. Se incorpora la harina con la levadura y el coñac. Untar un molde de 22 cms. de diámetro con mantequilla y llevarlo con la masa. Se disponen las lonjas de manzana en la superficie, cuidando no se hundan en la masa. Se coloca una primera fila alrededor de las paredes del molde y después se rellena el centro. Las lonjas cabalgan unas encima de otras, formando una escalera. Calentar el horno y graduarlo a 180º ó 355ºF; cocer el bizcocho durante 45 minutos. Terminada la cocción se saca el bizcocho del molde y se deja enfriar sobre una rejilla. Antes de servirlo se puede pintar la superficie con gelatina de manzana para que resulte más brillante.

CHANCAQUITAS

* Se mezclan tres tazas de leche con 1/2 kg. de azúcar rubia, se pone al fuego y cuando espese se le añade 1/2 taza de nueces peladas y molidas, y 1/2 taza de almendras también picadas. Mover, y al momento de retirar del fuego, agregar una yema, ligeramente batida. Vaciar sobre una fuente enmantequillada y cortar las porciones de chancaquitas.

MERMELADA DE TOMATE

INGREDIENTES

* 1/2 kg. de tomates maduros
* 1/2 kg. de azúcar
* 1 raja de canela grande
* clavo de olor

PREPARACION

* Se limpian los tomates, se le saca los corazones, se eliminan las pepitas, la pulpa se troza.
* Poner al fuego con el azúcar, canela y clavo de olor con un poco de agua hasta que cubra los tomates.
* Cocer hasta que espese (que se vea el fondo).

DULCE DE CALABAZA

INGREDIENTES

* 1 Calabaza
* azúcar
* limón
* una raja grande de canela.

PREPARACION

* Partir la calabaza en trozos y ponerla a cocer en agua abundante hasta que esté blanda.
* Escurrir la calabaza, pelarla y sacarle las semillas; pesar la pulpa obtenida y calcular la misma cantidad de azúcar, menos un 25 %, o sea si es 500 grs. poner 355 grs. de azúcar.
* Poner la pulpa en la cacerola donde se va a cocer; con dos tenedores estirarla.
* Añadir el azúcar, zumo de limón y la canela cocer a fuego lento hasta que espese.

CORONA DE ARROZ MARACAIBO

INGREDIENTES

* 400 grs. de arroz
* 1 litro de leche
* 250 grs. de azúcar
* 4 huevos
* 100 grs. de fruta confitada
* 1 copita de licor
* 1 limón
* 1 ramita de canela
* sal
* azúcar en polvo

PREPARACION

* Poner al fuego el arroz cubierto con agua y una pizca de sal, canela y una corteza de limón. Cocer hasta que el arroz haya absorbido el agua, añadiendo la leche y seguir cociendo hasta que se haya embebido. Esto durará unos 45 minutos. Diez minutos antes de terminar, mezclar 200 grs. de azúcar y la fruta confitada, para que el arroz tome colores. Batir las yemas con el licor, agregarlas al arroz, fuera del fuego, remover bien y rápidamente. Untar el molde con mantequilla, llenarlo con el arroz, dejarlo enfriar y guardar en la nevera hasta el momento de servir. Con las claras y el azúcar sobrante y el zumo de limón, montar un merengue. Volcar el arroz en una fuente redonda, rellenar el centro con el merengue, espolvorear con azúcar lustre y gratinar antes de servir (Poner al horno unos minutos).

ROSQUITA DE COCO

INGREDIENTES

* 1 litro de leche
* 6 huevos
* 200 grs. de azúcar
* 1 ramita de canela
* cáscara de limón

CARAMELO

* 5 cucharadas de azúcar
* 3 cucharadas de agua

ADORNO

* fruta confitada
* 300 grs. de crema chantilly

PREPARACION

* Poner a hervir la leche con la canela y la piel de limón. Caramelo: Poner al fuego en una cacerola el azúcar y el agua, cocer a fuego medio y después lento hasta que forme el caramelo. A partir del momento en que el azúcar tome calor, debe vigilarse para que no se queme. Bañar el fondo y paredes del molde con caramelo. Batir los huevos con el azúcar hasta que queden bien mezclados. Añadir la leche y remover rápidamente para que el huevo no cuaje llevar el molde y cocer a baño maría, dentro del horno (170° ó 340°F durante una hora y media. Volcar el flán en la fuente de servir con ayuda de una cuchara, retirar el caramelo y el jugo que haya soltado el flán decorar con crema chantilly y con fruta confitada.

BIZCOCHUELO SIN HUEVOS

INGREDIENTES

* 1/2 litro de leche
* 2 cucharadas de manteca
* 2 cucharadas de harina de trigo
* 1 cucharada de crémor tártaro
* 1 cucharadita de bicarbonato de soda
* 2 cucharadas de azúcar

PREPARADO

* Se mezcla bien y se pone al horno moderado, con suficiente harina de trigo para hacer una masa gruesa.
* Se incorpora en una tartera enmantequillada.

TORTA DE YEMAS

INGREDIENTES

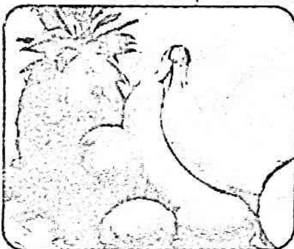
* 2.1/2 taza de harina preparada
* 1 taza de leche
* 8 yemas
* 2 tazas de maizena
* 3 tazas de azúcar en polvo
* 250 grs. de mantequilla
* luquete y jugo de limón

PREPARACION

* Batir la mantequilla con el azúcar hasta que esté cremosa y agregar las yemas una por una.
* Cernir la harina con la maizena, mezclar con lo anterior, alternar con la leche, unir todo y echar el luquete y jugo de limón.
* Llevar al horno suave.

POSTRES FÁCILES

CREMA DE FRUTAS.- Preparar una crema pastelera espesa con tres yemas de huevo, un cuarto de litro de leche, 50 gramos de harina y 100 gramos de azúcar molida. Agregar entonces, pasas y fruta confitada surtida, previamente picada.



COPA DE PLATANOS.- Pelar unos plátanos y cortarlos en rodajas. Aparte mezclar una porción de nata batida con pasas de Corinto y almendras machacadas. Añadir los plátanos.
Verter el preparado en copas de champagne y adornar con otras rodajas de plátano.

BUDIN DE CHOCOLATE.- *Medio litro de leche caliente, 6 y 1/2 cucharaditas de crema de chocolate, un cuarto de taza de azúcar, 1 cucharadita de maizena, media cucharadita de vainilla, media taza de leche fría. Llevar al fuego moderado y después de 15 minutos, vaciar la masa sobre un molde. Servir frío.*

COPA DE PIÑA.- En el fondo de una copa de champagne, colocar pequeños dados de piña fresca, macerados en licor. Colocar en cada copa una bola de helado de piña y decorar con crema chantilly y trocitos de fruta confitada.

PASTEL DE PERAS

** Pelar un kilo de peras y partirlas en cuatro. Depositarlas en un pirex, echando encima de ellas 100 gramos de azúcar, el zumo de 1 limón y un poco de canela molida. Cubrir con una crema formada de clara de huevo batida a nieve, con azúcar. Llevar al horno suave*

SORPRESA DE FRESAS



* Escoger buenas fresas y limpiarlas. Cortar en daditos unas rodajas de piña en conserva. Colocar en un recipiente capas alternadas de piña y fresa.
Espolvorear azúcar entre capa y capa. Al final rociar una cucharadita de cognac.

CREMA DE MELOCOTON.- Vaciar el contenido de una conserva de melocotones y pasar por la batidora. Mezclar con nata y añadir una pizca de vainilla. Disponer en copas. Llevar a helar y al momento de servir, adornar con clara de huevo batido a nieve y un marrasquino.



BOCADITO HELADO.- Mezclar 1/4 de litro de leche con 1/4 de litro de nata; 80 grs. de azúcar molida y 2 yemas de huevo.
Batirlas con el azúcar hasta formar una pasta suave. Añadir una copita de esencia de café. LLevar a helar en la refrigeradora y servir en copas.

DULCE DE QUINUA

INGREDIENTES

* 2 tazas de quinua
* 1 taza de azúcar
* 100 grs. de pasas
* 2 tazas de leche
* 1 rama de canela
* 4 clavos de olor
* 1 cucharadita de margarina

PREPARACION

* Se lava bien la quinua refregando en ambas manos para que no amargue, luego se pone a cocinar con la canela y los clavos de olor.
* Una vez que esté bien cocida se agrega el azúcar y la leche, dejando que tome la consistencia de una mazamorra.
* Se agregan las pasas bien lavadas y la cucharada de margarina.
* Se sirve en copas individuales con canela molida espolvoreada por encima.

CONSEJOS UTILES

* PREPARE UNA CREMA DE NATA.- Colocar en un vaso hasta la mitad de leche vaporada, agregarle unas gotas de limón y naranja. Después de un rato cuajará; se separará en la superficie y ya tiene lista su crema de nata. Muy útil para las recetas de repostería que la requieran, sobre todo para las tortas de chocolate.
* CREMOR TARTARO y la crema chantilly, son muy fáciles de conseguir en los supermercados y en las grandes pastelerías.

COMPOTA DE MANZANA

INGREDIENTES

* 1 kilo de manzanas
* 1 taza de azúcar
* 1 cucharadita de margarina

PREPARACION

* Se pelan las manzanas y cortan en pedazos chicos, luego se ponen a cocinar en poca agua; cuando estén bien cocidas agregar el azúcar y se aplastan como puré. Antes de retirarlas del fuego se les añade la cucharadita de margarina

Con la cáscara de la manzana se puede hacer un agradable refresco, se ponen las cáscaras en agua con canela y clavo de olor; y se dejan hervir por unos 30 minutos. Dejar enfriar, licuar, colar y agregar azúcar al gusto..

TURRON DE VAINILLA

INGREDIENTES

* 2 y 1/2 tazas de café con leche
* 12 paquetes de galletas de vainilla
* 1/4 kg. de manjar-blanco.

PREPARACION

* Sobre un molde cuadrado de 25 x 25 cms. de papel manteca, colocar las galletas previamente pasadas por el café con leche. Proceder a ubicarlas según la forma del molde. Terminando esta primera capa, untar con el manjarblanco, luego incluir la segunda capa y continuar alternando la posición de las galletas como si se tratara de un enrejado. Volver a untar manjarblanco, así hasta que se terminen las galletas. Llevar al horno sólo por unos minutos. No dejar secar. Adornar con una última capa de manjarblanco y espolvorear confites.

PONCHE DE LECHE

* Se bate en una ponchera tres huevos con cinco cucharadas de azúcar. Aparte hervir un litro de leche con canela o vainilla al gusto. Cuando ha hervido, colar el preparado y se vuelve a llevar al fuego a fín que suelte el hervor nuevamente. Verter moviendo sobre los huevos batidos; debe incluirse la leche inmediatamente que se retira del fuego, poco a poco. Así, batiendo siempre se le agregan dos copas de licor y se sirve.

JUGO ESPECIAL

* Poner en la licuadora papaya, plátano palío, leche fresca, 1 huevo, algarrobina y miel de abeja. Prender la máquina y licuar, echar azúcar al gusto. Obtendrá un delicioso jugo.

JUGO BATIDO

* Poner en la licuadora, papaya, zanahoria, beterraga, plátano palío, agua hervida fría con canela y licuar; echar aúcar al gusto.

DE FRESAS

* Macerar un poco de fresas; pasarlas por un colador de alambre. Añadir jarabe de goma o azúcar al gusto, el zumo de un limón y la cantidad de pisco que se requiera para el número de personas.

DE NARANJAS

* Exprimir el zumo de tres naranjas y ponerlo en un recipiente, con la misma cantidad de pisco. Aumentar una copa de ron y jarabe de goma, al gusto. Servir la mitad de un vaso y aumentar con agua mineral helada. Colocar en el borde rajitas de naranja, cortadas muy fino.

DE PLATANO

* Pelar unos plátanos; pasarlos por la licuadora. Mezclar, en partes iguales, leche y pisco. Endulzar al gusto y servir helado.

rtantes de la Histori... *Cómo
...os y Refranes *Los ...randes
...ecci... ...(...) *Los
...z Veloz *Cómo Rendir
...grafía Práctica *Tabla
... y 2) *Fraces Célebres
...(1, 2 y 3) *Capciosas y
...ad y ... Drogas *Histo-
...¿... Necesidad? *La Guerra
...ología del Adolescente *Psicolo-
...Preocupaciones.

SERIE ...

...*Oratoria: ... *Aprenda a Hablar en Público *Entrénese a Discutir *El Arte de Vender sin Ceder *Cómo Vencer la Timidez *El Poder de la Personalidad *Cómo Conseguir Amigos *Cómo Fundar un Comité Social *Trámites al Día *Trámites Simplificados *Cartas de Amor.

SERIE ACTUALIDADES

*Gran Recetario de Comida Criolla *Repostería *Recetario de Comida China *Gran Recetario de Comida a base de Pescado y Mariscos - *Comida Vegetariana *Cancioneros de Leo Dan y Los Iracundos. *Chistes Locos Locos (Nos. 1 al 7) *Maradona: El Fracaso de un Mito *Que Nombre le Pongo a mi Bebé.

SERIE JURIDICA

*Derechos de la Mujer *Nuestros Derechos en Caso de ser Detenidos *La Ley del Ambulante *El Abogado en Casa.

SERIE DE LA SALUD

*Primeros Auxilios *Plantas que Curan (1 y 2) *Naturismo y las Plantas Medicinales *Manual de Prevención del Cólera *Cómo Prevenir el Sida *Planificación Familiar *Manual del Control de la Natalidad *Como Dejar de Fumar.

SERIE ESOTERICA

*El Significado de los Sueños *Horóscopo para todos *Los Sueños II *Joao Texeira: Enigma del santero.

COMERCIALIZA Y VENDE
DISTRIBUIDORA HUGO TAKARA VASQUEZ
Pedidos por mayor y menor en: Jr. Miguel Zamora 148 (a 1/2 cuadra de la Plaza Dos de Mayo) LIMA - Telf. 247323